

Menu de la semaine

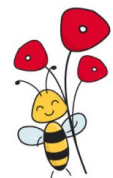
du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13	Mardi 14 Menu Mater're, Ma Santé !	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	 Concombres à la vinaigrette 	 Betteraves à la vinaigrette	Coleslaw	 Salade de blé, tomates et concombres 	Salade iceberg et vinaigrette maison
Plat	 Beaufilet de colin au jus d'estragon	 Omelette au fromage	Paupiette de veau sauce forestière (Origine UE et hors UE)	  Poulet rôti sauce tikka massala 	 Steak haché de boeuf
Garniture	 Farfalle et emmental râpé 	 Riz et piperade 	 Semoule complète 	 Haricots beurre	 Purée de potiron
Produit Laitier		 Yaourt nature et sucre	Coulommiers	 Mimolette	 Crème dessert chocolat en seau
Dessert	Brownie chocolat et noix de pécan	Orange	 Purée pomme abricot par un producteur de la Sarthe	Poire Guyot	
Divers	 Pain pavé	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain pavé	 Pain de campagne
Goûter			Banane Petits beurres		

 Pêche durable MSC
  Agriculture biologique
  Viandes françaises
  Haute valeur environnementale
  Plats élaborés par nos équipes

 Certification environnementale de niveau 2

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements des matières premières.



Suivez-nous



Allergènes par plat

[illegible]

Pain de campagne														
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Conformément au règlement n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire à l'état de trace.